



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

volume 2026

Добрый день. Предлагаем Вам ознакомиться с предварительным коммерческим предложением компании 3F catering.

Благодарим за оказанное доверие. Наша команда будет максимально внимательна ко всем вашим комментариям.

Данное меню составлено под руководством бренд-шефа компании. Многолетний опыт выездного ресторанного обслуживания гарантирует высокий уровень предоставляемых услуг гастрономии и профессионального сервиса.

Вводная информация по мероприятию:

Формат мероприятия:

Количество персон: **150**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1192.8**

Литров на персону: **0.59**

Итого: **1929630₽**

Данное предложение может быть откорректировано по любому из параметров в соответствии с Вашими пожеланиями.

Обращаем внимание:

- В случае превышения согласованного времени мероприятия доплата за каждый час составляет 10% от общей стоимости мероприятия.
- Все изменения вносятся не позднее, чем за 10 дней до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.
- Оплата 100% услуг кейтеринга по настоящему предложению осуществляется Заказчиком не позднее, чем за 10 дней до даты начала мероприятия.

С уважением и наилучшими пожеланиями, команда 3F!





ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Канapé и мини-закуски

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|-----------|
| Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano | 20 | 60 | 1200 |
| Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью | 20 | 60 | 1200 |
| Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей | 20 | 60 | 1200 |
| Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella | 20 | 60 | 1200 |
| Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella | 20 | 60 | 1200 |
| Мраморный ролл с Камчатским крабом, сыром Camembert, пряным cream cheese и свежим эстрагоном | 20 | 80 | 1600 |
| Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей | 20 | 60 | 1200 |
| Мини-такó с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом | 20 | 60 | 1200 |
| Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой | 20 | 60 | 1200 |
| Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфи́тюром | 20 | 60 | 1200 |
| Итого, г на персону: | | | 83 |

Анимационные станции холодных закусок

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|-----------|
| Скандинавский Гравлакс из лосося (свекольный маринад, маринад с чернилами каракатицы, северные специи), tar-tar из цветных томатов | 6000 | 1 | 6000 |
| Сырный бар. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, со свежими ягодами, виноградным chutney, цветочным медом, гриссини и орехами | 4000 | 2 | 8000 |
| Итого, г на персону: | | | 93 |





Мини-салаты

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом | 100 | 50 | 5000 |
| Салат Nicoise с тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами | 100 | 50 | 5000 |
| Сыровяленая оленина, с листьями салата rucola, вялеными томатами, жареным миндалем и гранатовым соусом | 100 | 50 | 5000 |
| Ростбиф из фермерской говядины с овощами на гриле, маринованными артишоками и соусом из маслин | 100 | 50 | 5000 |
| Запеченная утиная грудка с мини-спаржей, вялеными томатами, микс-салатом и малиновым "Chutney" | 100 | 50 | 5000 |
| Грудка фермерского цыплёнка, с листьями салата Romaine, ломтиками апельсина, сельдереем, грецкими орехами и медово-розмариновым соусом | 100 | 50 | 5000 |
| Итого, г на персону: | | | 200 |

Пирожки сладкие

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-----------------------------|--------|--------|-----------|
| Пирожок с черникой | 50 | 50 | 2500 |
| Пирожок с клубникой | 50 | 50 | 2500 |
| Пирожок с яблоками | 50 | 50 | 2500 |
| Пирожок с вишней | 50 | 50 | 2500 |
| Итого, г на персону: | | | 67 |

Пирожки солёные

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-------------------------------|--------|--------|-----------|
| Пирожок с цыпленком и грибами | 50 | 50 | 2500 |
| Пирожок с картофелем | 50 | 50 | 2500 |
| Пирожок с мясом | 50 | 50 | 2500 |
| Пирожок с рисом и яйцом | 50 | 50 | 2500 |
| Итого, г на персону: | | | 67 |





Хлебная корзина

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|-----------|
| Хлебная станция (Чиабатта, цельнозерновой хлеб, французский багет, ржаные булочки с кориандром) | 1500 | 6 | 9000 |
| Итого, г на персону: | | | 60 |

Анимационные станции горячих закусок

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|------------|
| Карвинг станция. Каспийский осётр запечённый с пряными травами и лаймом. Сервируется с муссом из зелёного горошка, мини-шпинатом и икорным соусом | 6000 | 2 | 12000 |
| Молекулярная кухня. Prosciutto с фруктами фламбе и малиновой пеной | 5000 | 2 | 10000 |
| Итого, г на персону: | | | 147 |

Горячие закуски мини-бургеры

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|-----------|
| Рыбный мини-бургер с котлетой из семги и трески, в кунжутной булочке, со свежими томатами и огурцами, листьями айсберг и соусом тартар | 60 | 50 | 3000 |
| Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины, в кунжутной булочке, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и соусом BBQ | 60 | 50 | 3000 |
| Мини-бургер с беконом и свиной котлетой в кунжутной булочке, со свежими томатами, корнишонами, сыром Cheddar, листьями айсберг и соусом BBQ | 60 | 50 | 3000 |
| Куриный мини-бургер с котлетой из фермерского цыпленка, в кунжутной булочке, с сыром Cheddar, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и ореховым соусом | 60 | 50 | 3000 |
| Итого, г на персону: | | | 80 |





Горячие закуски в рамекинах

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Филе запеченного лосося, на саграссио из цукини-гриль с соусом из голубого сыра | 100 | 90 | 9000 |
| Рулет из ягненка, с вяленными томатами, сыром Mozzarella, шпинатом и гранатовым соусом | 100 | 90 | 9000 |
| Филе фермерской цесарки, с овощами Wok, свежим кориандром и тайским соусом | 100 | 90 | 9000 |
| Итого, г на персону: | | | 180 |

Анимационные станции десертов

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота | 4000 | 2 | 8000 |
| Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота | 4000 | 2 | 8000 |
| Итого, г на персону: | | | 107 |

Мини-десерты

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|------------|
| Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами | 20 | 50 | 1000 |
| Фруктовые шашлычки (клубника, виноград, ананас, киви) | 40 | 200 | 8000 |
| Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой | 15 | 50 | 750 |
| Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса | 100 | 50 | 5000 |
| Авторский Тирамису | 35 | 50 | 1750 |
| Итого, г на персону: | | | 110 |





Минеральная вода

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---|-----------|--------|------------|
| Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная | 1000 | 22 | 22000 |
| Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная | 1000 | 8 | 8000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |

Соки и морсы

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---|-----------|--------|------------|
| Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня) | 1000 | 28 | 28000 |
| Итого, мл на персону: | | | 187 |

Горячие напитки

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---|-----------|--------|------------|
| Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко) | 200 | 90 | 18000 |
| Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон) | 200 | 60 | 12000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

| Название | Кол-во | включено в стоимость |
|---|--------|----------------------|
| Банкетный менеджер (ставка смена) | 1 | да |
| Раннер (помощник официанта, ставка смена) | 2 | да |
| Официант (ставка смена) | 8 | да |
| Бармен (ставка смена) | 2 | да |
| Погрузка/разгрузка оборудования | 6 | да |
| Повар (ставка смена) | 6 | да |



Логистика

| Название | Кол-во включено в стоимость | |
|---|-----------------------------|----|
| Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина | 2 | да |
| Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00 | 5 | да |

Прочие расходы

| Название | Кол-во включено в стоимость | |
|--|-----------------------------|----|
| Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций) | 150 | да |
| Лёд кусковой 10 кг | 8 | да |
| Классический фуршет. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия. (фуршетные столы 1 на 25 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы) | 150 | да |
| Питание обслуживающего персонала | 15 | да |

Вес на персону: **1192.8**

Объём напитков на персону, л: **0.59**

Итого: 1929630₽

Пожалуйста заполните бриф по мероприятию! время заезда на площадку на монтаж - тайминг проекта(все этапы) - время на демонтаж - разгрузка (свободная/лифт/на руках по лестнице/ ?) - ассортимент и количество напитков от Заказчика -стилистика мероприятия(декора) - сервировка -мебель welcome зона - мебель основной зал - униформа - прочие нюансы/комментарии: